

TEMPORADA DE FESTES '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

ALDAPETA
Gastrebar



Nit de Nadal

ENTRANTS A TAULA

Pernil ibèric amb pa tumaca
Croquetes casolanes de pollastre Lumagorri
Zamburiñas rostides amb all i julivert

PEIXOS

Llom de turbot amb salsa de salsa de cava i brots frescos

CARN

Filet de vaca a la brasa, pebrots del piquillo, parmentier i
"demi-glace"

POSTRE

Panxineta casolana de crema

Tradicionals dolços nadalencs

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PREU: 75 EUROS

Nadal

ENTRANTS A TAULA

Nigiri de txuleta fumada
Gilda a l'estil Aldapeta
Croquetes casolanes de pernil ibèric
Xarrup bloody Mary d'escopinyes

PEIXOS

Lluç a la brasa amb medalló de vieira i oli verd

CARN

Lingot de gorrín del Baztan amb pastís de patata i moniato

POSTRE

Compacte de cacau, fruits vermells i crema de vainilla

Tradicionals dolços nadalencs

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PREU: 75 EUROS

Cap d'any

ENTRANTS A TAULA

Pernil ibèric amb pa tumaca
Croquetes casolanes de pollastre Lumagorri

APERITIUS

Gilda Aldapeta
Amanida de txangurro
Brandada de bacallà

PEIXOS

Llobarro a la planxa amb cruixits rostits, pastanaga i llima

CARN

Filet de vaca gallega amb reducció del suc trufat i escalope de foie

POSTRE

Ganache de xocolata i taronja amb gelat de guanaja
Tradicionals dolços nadalencs
Raïms de la sort

BODEGA

Vino blanco: Raimat Castell Ecológico, D.O. Costers del Segre, Chardonnay
Vino tinto: Viña Pomal Reserva, D.O.C Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PREU: 136 EUROS

Any nou

ENTRANTS A TAULA

Nigiri de txuleta fumada
Gilda Aldapeta
Croquetes casolanes de pernil
Xarrup de bloody Mary amb escopinyes

PEIXOS

Lluç a la brasa, Medalló de vieira i oli verd

CARN

Lingot de gorrín del Baztan amb pastís de patata i moniato

POSTRE

Compacte de cacau, fruits vermells i crema de vainilla

Tradicionals dolços nadalencs

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PREU: 75 EUROS

Reis Mags

APERITIUS

Brandada de bacalao
Falso nigiri de pimiento de piquillo

ENTRANT

Sopa de peix i fruits del mar

PLAT PRINCIPAL

Rap negre a la brasa amb el refregit

o

Lingot de gorrín navarrès, patata fornera i “demi-glace”

POSTRE

Ganache de xocolata i taronja

Tradicional Roscó de Reis

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda

Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja

Agua mineral

Cafés e infusiones

PREU: 55 EUROS

Informació i condicions de reserva

INFORMACIÓ

Menú disponible el 24 de desembre a la nit.
Tots els preus inclouen IVA.

CONDICIONS DE RESERVA

Caldrà reservar i pagar per endavant.

HOTEL CATALONIA DONOSTI

C. Alto de San Bartolomé, 9 20009

Donostia/San Sebastián

Reservas: donosti.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 943 44 42 94 | [@aldapetarestaurante](#) |

[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com